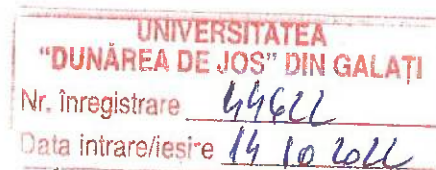




INVITAȚIE



Prin prezenta, vă aducem la cunoștință că Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este interesată să achiziționeze „Servicii de catering și cazare în Galați în cadrul proiectului BSB 817”, și vă invităm să depuneți oferta tehnică și financiară, având în vedere următoarele:

1. Denumirea autorității contractante: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
Cod de identificare: 3127522
Adresa: Str. Domnească nr. 47, Galați, România
Telefon: 0236130115
Fax: 0236419177
2. Denumire invitație: „Servicii de catering și cazare în Galați în cadrul proiectului BSB 817”, conform caietului de sarcini.
3. Modalitatea de desfășurare: **procedură proprie.**
4. Descrierea procedurii proprii care urmează a fi aplicată de autoritatea contractantă în vederea selectării prestatorilor de servicii se regăsește la [https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura Operationala proprie pentru achizitie servicii a nexa 2.pdf](https://ugal.ro/files/achizitii/docs/Procedura%20Operationala%20proprie%20pentru%20achizitie%20servicii%20a%20nexe%202.pdf)
5. Pentru depunerea ofertei se vor completa: formularele atașate prezentei.
6. Împărțirea pe lot-uri: nu.
7. Valoarea estimată totală fără TVA: **2761490 lei fără TVA.**
8. Criteriu de atribuire: **cel mai bun raport calitate-preț.**
9. Cod CPV: 55110000-4, 55520000-1.
10. Tip contract: prestare de servicii.
11. Obiectul contractului: „Servicii de catering și cazare în Galați în cadrul proiectului BSB 817”
12. Data limită de depunere a ofertelor: 17.10.2022 ora 14⁰⁰.
13. Adresa la care se transmit ofertele: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domnească nr. 47, Galați, România, cod poștal 800008, Registratură sau la adresa de mail dorina.puscasu@ugal.ro.
14. Limba de redactare a ofertei: Română
15. Tip de finanțare și modalitate de plată: Plata se face în termen de maxim 30 de zile de la prestarea

serviciilor, din fondurile instituției, în contul furnizorului deschis la Trezoreria statului.

16. Moneda în care se transmite oferta de preț: lei

17. Modul de obținere a documentației: atașat invitației.

18. Persoana de contact: Dorina Pușcașu, tel. 0336130115, e-mail: dorina.puscasu@ugal.ro

19. Vă rugăm să confirmați primirea prezentei invitații, la numărul de fax 0236419177 sau la adresa de e-mail dorina.puscasu@ugal.ro

RECTOR,

Prof. univ. dr. ing. Puiu-Lucian GEORGESCU



DIRECTOR GENERAL INTERIMAR
DIRECȚIA GENERALĂ ADMINISTRATIVĂ,
Cristian Laurențiu DAVID

DIRECTOR INTERIMAR
DIRECȚIA ACHIZIȚII PUBLICE ȘI MONITORIZARE CONTRACTE,
Ec. Marian DĂNĂILĂ

ÎNTOCMIT,
Ing. Dorina Pușcașu



Aprobat,
Rector,
Prof. univ. dr. ing. Puiu T. Iacșari Georgescu



CAIET DE SARCINI

privind achiziția de **Servicii pentru organizare „Organisation of study visit in Galati”**
în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul
dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina;
județul Galați, România) **cod proiect BSB 817**

I. AUTORITATEA CONTRACTANTĂ: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați

INFORMAȚII GENERALE

Solicitantul: Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați este cea mai mare și cea mai importantă instituție de învățământ superior de stat din sud estul României (cca. 12.000 de studenți studiază în 14 facultăți). În urma acreditării periodice ARACIS, a fost declarată ca având „grad de încredere ridicat” în 2008, 2013 și 2018.

II. OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Rolul prezentului caiet de sarcini îl constituie achiziția de Servicii pentru organizare „**Organisation of study visit in Galati**” în cadrul proiectului transfrontalier „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România) cod proiect BSB 817 proiect cofinanțat din Programul Operațional Comun Bazinul Mării Negre 2014-2020.

Obiectivele proiectului țin de dezvoltarea și promovarea turismului transfrontalier la un nivel calitativ avansat pentru obținerea de beneficii socio-economice reciproce de către comunitățile locale din bazinul Mării Negre pe sectorul dunărean Galați-Cahul-Reni.

Proiectul are o abordare integrată care se adresează direct sectorului turistic. Activitățile proiectului sunt axate pe dezvoltarea politicilor, crearea și consolidarea unui cluster turistic transfrontalier între Cahul (Moldova), Reni (Ucraina) și Galați (România), care ar stimula dezvoltarea turismului de frontieră, inclusiv cel verde, ar crește calitatea serviciilor turistice, ar crește numărul de turiști din regiune și, prin urmare, ar îmbunătăți calitatea vieții comunităților din regiuni.

În acest context, proiectul are un impact clar asupra stimulării dezvoltării turismului transfrontalier în regiunile vizate, datorită implicării celor mai influenți actori din regiunile menționate (autorități publice regionale, agenți economici, societate civilă, universități) care va contribui la stabilirea unui mediu de afaceri atractiv pentru turism, îmbunătățirea politicilor transfrontaliere și stabilirea unei platforme de dialog eficace între instituții și de la o persoană la alta la nivel transfrontalier. Proiectul va crea condiții optime pentru dezvoltarea turismului ecologic și lansarea mecanismelor transfrontaliere (cluster turistic, program turistic transfrontalier, instrumente pentru promovarea potențialului turistic în regiuni, promovarea bunelor practici în turismul verde, platforme de dialog etc.), contribuind astfel la consolidarea prosperității, stabilității și securității în bazinul Mării Negre.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	COD CPV
1.	Servicii de cazare	55110000-4
2.	Servicii de servire masa (catering)	55520000-1

III. CERINȚE OBLIGATORII

1. Fiecare ofertă depusă este fermă și se va constitui într-un document de răspuns la caietul de sarcini și la documentele anexă la acesta, cu referințe clare care să răspundă fiecărei prevederi /cerințe/ detaliu din fiecare punct și subpunct al prezentului caiet de sarcini și a specificațiilor tehnice, inclusiv indicarea valorilor și detaliilor cuantificabile, acolo unde este cazul.
2. Ofertele prezentate de depunători, din partea fiecărui participant, vor respecta datele din caietul de sarcini și formularele anexate. Specificațiile obligatorii prezentate sunt minimale, iar parametrii îmbunătățiți sunt acceptați. Ofertarea care nu răspunde cerințelor prevăzute în Caietul de Sarcini atrage descalificarea ofertantului.
3. Prevederile și cerințele Caietului de Sarcini au caracter obligatoriu și nu vor exonera ofertantul câștigător de răspunderea de a asigura calitatea serviciilor prestate, prin efectuarea verificărilor necesare. Se interzice indicarea în documentații a unor specificații tehnice care desemnează procedee speciale ce pot duce la favorizarea sau eliminarea unuia sau mai multor ofertanți. O astfel de indicație va fi admisă numai cu mențiunea “sau echivalent”. În aceste condiții se vor indica doar caracteristici tehnice ale lucrărilor și serviciilor ce urmează a fi prestate.
4. Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini sunt considerate ca fiind minimale.
5. Propunerea tehnică se va elabora în conformitate cu prevederile caietului de sarcini. Informații detaliate privind reglementările care sunt în vigoare la nivel național și se referă la condițiile de muncă și protecția muncii, se pot obține de la Inspekția Muncii sau de pe site-ul:
<http://www.inspectmun.ro/Legislatie/legislatie.html>.

Toate cerințele solicitate în caietul de sarcini sunt minime și obligatorii. Nerespectarea în totalitate a acestora va conduce la declararea ofertei ca fiind neconformă.

IV. SPECIFICAȚII TEHNICE

1. SERVICII DE CAZARE

Perioada :1 noapte, în perioada **19-20 octombrie 2022**

Necesar cazare: 8 camere duble în regim single

Perioada: 2 nopti, in perioada **20-22 octombrie 2022.**

Necesar cazare: 31 camere duble in regim single

Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati

Locatie asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare insoțit de fișa de clasificare.

Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim **2 km** fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească nr. 47, care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante

Capacitate unitate de cazare: minim 31 de camere duble in regim single

Facilitati minime in camere:

- ✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al temperaturii si umiditatii;
- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune prin satelit;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi gratuit;
- ✓ minibar;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele;
- ✓ pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).

Facilitati minime in hotel:

- Sali de conferinte – minim 3 sali, respectiv 1 sala cu suprafata de min. 140 mp, care sa aiba capacitate de min. 45 de locuri si 2 sali cu suprafata minima de 70 mp fiecare si capacitate de minim 30 de locuri fiecare.

Pe toata perioada desfasurarii evenimentului – 3 zile in perioada 20-22 octombrie 2022, cele 3 sali de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic, cu titlu gratuit, in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
- garderoba
- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participanților informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
- salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activitati care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere
- spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea
- personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica
- event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Facilitati tehnice sali de conferinta:

- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii
 - ecran de proiectie
 - flip-chart + consumabile
 - videoproiector
 - laptop
 - sonorizare
 - internet WI-FI cu linie de back up si LAN network
 - prezidiu si pupitru speaker
- restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus, pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferentă cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte sau in concordanta cu cerintele prezentului caiet de sarcini.

Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, insoțit de fișa de clasificare.

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei.

Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului) ;

- Spatiu de depozitare al bagajelor;

- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

2. SERVICII DE SERVIRE MASA

Perioada: 3 zile, **20 -22 octombrie 2022.**

Numar participanti: 45 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 20 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel puțin 48 de ore înainte de prestarea serviciilor

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune pentru toti participantii
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

c. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniul cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 20 octombrie 2022:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di
sepia, limes 150/100/200/50 g

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceata de visine,
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si
nucsoara 500 g

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana,
cu mascarpone si fructe de padure proaspete 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml
Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 2 – 21 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)

- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel putin 48 de ore inainte de prestarea serviciilor

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune pentru toti participantii
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

c. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 21 octombrie 2022:

Antre cald

Carpaccio de muschiulet de vita cu spuma de hrean si piure din sfecla 450 g

Main course

Butter fish cu sos holandaise, spanac baby si rosii cherry marinate 500 g

Desert

Strawberry mousse cake 200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata 500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 3 – 22 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliată, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatia: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceleiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinta, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune pentru toti participantii
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan

- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, 200 g
- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz 22 octombrie 2022:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

Minitarte cu somon si capere
Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
Tarte cu crema de crab
Clatite cu somon si branza
Terina cu fistic
Miniempanadas cu cascaval
Minitarte cu crema de masline si anchois
Vitello tonnato
Bruschete cu pasta de peste afumat
Canapele cu roastbeef si sparanghel
Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentin cu vinete

Somon cu spanac gratinat
Calamari pane cu sos de rosii aromat
Piept de rata marinat cu nuca de cocos
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)
Minifrigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline
Ciuperci cu sos pesto si branza
Legume la gratar
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana
Salata Greceasca
Salata Caesar
Salata cu fructe de mare

DESERT:

Crema catalana
Tarta de prune cu ciocolata si cognac
Souffle de ciocolata
Pere marinate in vin rosu cu piure de castane

ASORTIMENT DE FRUCTE:

- struguri albi si rosii
- nectarine
- prune
- pere
- pepene galben
- physalis

PAINE:

Specialitati panificatie
Paine la tava bagheta
Paine la tava cu cereale bagheta

BAUTURI:

Apa minerala carbogazoasa / plata
Bauturi racoritoare carbogazoase
Nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe
Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea,

ciocolata

- Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).
- Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).
- Transportul hranei se va face numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, autorizația însoțind în permanență mijloacele de transport, dotate corespunzător, folosite în scopul pentru care au fost autorizate, însoțite de personal calificat, echipat corespunzător și avizat medical. Hrana caldă trebuie ambalată etanș-vase de inox, caserole, etc. – care au capacitatea de a menține mâncarea caldă. Ofertantul va prezenta copia conform cu originalul al autorizațiilor sanitar-veterinare pentru mijloacele de transport.

V. VALOARE SERVICII MENȚIONATE

Serviciile menționate se achiziționează „la pachet” cum este prevăzut în bugetul proiectului „Dezvoltarea și promovarea turismului verde în sectorul dunărean al bazinului Mării Negre (raionul Cahul, Republica Moldova; raionul Reni, Ucraina; județul Galați, România)”, cod proiect BSB 817.

Nr.Crt.	DENUMIRE SERVICII	VALOARE LEI FĂRĂ TVA
1	Servicii de cazare	13475.00
2	Servicii de servire masa (catering)	14139.90

VI. CRITERIUL DE ATRIBUIRE

Criteriaul de atribuire *cel mai bun raport calitate-preț* va folosi următorii factori de evaluare:

1. *Prețul Ofertei;*
2. *Componenta tehnică.*

Pentru „Componenta tehnică” a fost stabilit un subfactor, respectiv:

2.1. *Distanta față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47*

Denumire factor evaluare	Descriere	Pondere
Prețul Ofertei	Componenta financiară	90 % Punctaj maxim factor: 90
<p>Punctajul pentru factorul de evaluare „Prețul Ofertei”, cu o valoare de 90 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 90 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:</p> <p>a) Pentru Oferta admisibilă cu prețul cel mai scăzut – 90 puncte;</p> <p>b) Pentru restul Ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:</p> $P_{\text{pret}(n)} = \text{Preț}(\text{min}) / \text{Preț}(n) \times 90, \text{ unde:}$		

$P_{pret(n)}$: punctajul obținut de către Oferta admisibilă aflată sub evaluare;

Preț (min): cel mai scăzut dintre prețurile Ofertelor admisibile;

Preț (n): prețul Ofertei admisibile aflată sub evaluare.

Distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47	Componenta tehnică	10 % Punctaj maxim factor: 10
---	---------------------------	--

Punctajul pentru factorul de evaluare „Distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47”, cu o valoare de 10 de puncte din totalul de 100 de puncte și cu o pondere de 10 % din totalul criteriului de atribuire, se va acorda după cum urmează:

Numărul maxim de km de distanță față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47 este de 2 km. Orice ofertă cu o distanță mai mică de 2 km, va fi punctată astfel :

a) Pentru oferta cu cea mai mică distanță față de sediul *Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47* - 10 puncte;

b) Pentru restul ofertelor admisibile, punctajul se va calcula utilizând următoarea formulă:

$P_{D(n)} = D_{minim} / D_{(n)} \times 10$, unde:

$P_{D(n)}$: punctajul obținut de către oferta admisibilă aflată sub evaluare, pentru factorul de evaluare tehnică „D”

$D_{minimă}$: Distanța minimă față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47, D pentru oferta n aflată sub evaluare

$D_{(n)}$: distanța față de sediul Universității „Dunărea de Jos” din Galați, str. Domneasca nr. 47, „D” ale ofertelor admisibile aflate sub evaluare;

Notă: Ofertele care îndeplinesc cerințele minime ale caietului de sarcini nu vor primi punctaj (oferta este conformă) iar ofertele care nu respectă cerințele minime ale caietului de sarcini vor fi declarate neconforme.

Punctajul total: Preț (maximum 90 puncte) + Componenta tehnică (maximum 10 puncte) = maximum 100 puncte

Clasamentul Ofertelor va fi determinat pe baza **punctajului total**. Pe baza metodei de calcul de mai sus, Ofertantul care are cel mai mare punctaj total va fi declarat câștigător.

VII. MODALITATEA DE PLATĂ

Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrabililor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).

Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.

Se va factura fiecare serviciu în parte: DA

Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).

Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.

Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.

Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:

- liste de prezență;
- proces verbal de prestare a serviciilor;
- diagramă de cazare
- alte documente relevante.

Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.

Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.

VIII. PROPUNEREA

Oferta va fi prezentată conform Formulelor atașate.

IX. VALABILITATEA OFERTEI

Oferta va fi valabilă pe o perioadă de minim 30 de zile de la data limită pentru depunerea ofertelor comunicată de Autoritatea contractantă în Invitația de participare.

NOTĂ

- ✓ Orice referire din cuprinsul prezentei documentații de atribuire prin care se indică un anumit producător, o anumită origine, un anumit procedeu, mărci, licențe de fabricație, calificare profesională, brevete, tipuri, standarde naționale, standarde europene, origine sau o producție specifică, sunt menționate doar pentru identificarea cu ușurință a caracteristicii solicitate și nu au ca efect favorizarea sau eliminarea anumitor operatori economici sau a anumitor produse/servicii/lucrări. **Aceste specificații vor fi considerate ca având mențiunea „echivalent” în sensul prevederilor art.156 din Legea nr.98/2016.**
- ✓ Răspunderea pentru conținutul caietului de sarcini aparține persoanei din departamentul autorității contractante ce procedează la întocmirea acestuia, pe baza necesităților asumate de compartimentul respectiv.

Întocmit,
Manager proiect,
Conf.dr. ing. Cristian Munteniță

FORMULARE

Formularul – 1 Formular de ofertă (propunerea financiară) pentru atribuirea contractului

Formularul – 2 Centralizator de prețuri

Formularul – 3 Propunere tehnică pentru atribuirea contractului

Formularul – 4 Declarație privind sănătatea și securitatea în muncă

Formularul – 5 Declarație privind conflictul de interese pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

FORMULAR DE OFERTĂ

Către
(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Domnilor,

1. Examinând documentația de atribuire, subsemnații, reprezentanți ai ofertantului _____, *(denumirea/numele ofertantului)* ne oferim ca, în conformitate cu prevederile și cerințele cuprinse în documentația mai sus menționată, să prestăm pentru suma de _____ lei, *(suma în litere și în cifre)* la care se adaugă taxa pe valoarea adăugată în valoare de _____ lei *(suma în litere și în cifre)*

2. Ne angajăm ca, în cazul în care oferta noastră este stabilită câștigătoare, să începem serviciile și să terminăm prestarea acestora în conformitate cu specificațiile din caietul de sarcini în _____ *(perioada în litere și în cifre)*.

3. Ne angajăm să menținem această ofertă valabilă pentru o durată de _____ zile, respectiv până la data de _____ *(durata în litere și în cifre)* *(ziua/luna/anul)* și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

4. Până la încheierea și semnarea contractului de achiziție publică această ofertă, împreună cu comunicarea transmisă de dumneavoastră, prin care oferta noastră este stabilită câștigătoare, vor constitui un contract angajant între noi.

5. Înțelegem că nu sunteți obligați să acceptați oferta cu cel mai scăzut preț sau orice altă ofertă pe care o puteți primi.

Data ____ / ____ / ____

_____, în calitate de _____, legal autorizat să semnez
*(semnatura)*oferta pentru și în numele _____
(denumirea/numele ofertantului)

Operator Economic

 (denumirea)

CENTRALIZATOR DE PREȚURI

Nr. crt.	Denumirea serviciului	Valoare estimată totală RON fără TVA	UM	Cantitatea solicitată U.M	Preț unitar RON fără TVA	Preț total RON fără TVA	Valoare TVA	Preț total RON cu TVA
0	1	2	3	4	5	6	7=6*9%	8=6+7
1	Servicii de cazare 1 noapte	13475.00	serv	70	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
2	Servicii de cofee break	2570.40	serv	135	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
3	Servicii de servire masă	11569.50	serv	135	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant
	TOTAL					se completează de către ofertant	se completează de către ofertant	se completează de către ofertant

**Se va oferta întreg pachetul.
 Nu se acceptă oferte parțiale din cadrul pachetului și nici oferte alternative.
 Oferta financiară va fi prezentată, respectându-se prețul maximal pentru fiecare poziție din cadrul pachetului.**

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului
 Numele și prenumele semnatarului
 Capacitate de semnătura
Detalii despre ofertant
 Numele ofertantului
 Țara de reședință
 Adresa
 Adresa de corespondență (dacă este diferită)
 Adresa de e-mail
 Telefon / Fax
 Data

OFERTANTUL

(denumirea/numele)

PROPUNERE TEHNICĂ

Servicii de catering și cazare în Galați în cadrul proiectului BSB 817

NR. CRT.	CERINȚE AUTORITATE CONTRACTANTĂ	PROPUNERE TEHNICĂ OFERTANT
1	<p><u>SERVICIILE DE CAZARE</u></p> <p>Perioada : 1 noapte, în perioada 19-20 octombrie 2022</p> <p>Necesar cazare: 8 camere duble în regim single</p> <p>Perioada: 2 nopti, în perioada 20-22 octombrie 2022.</p> <p>Necesar cazare: 31 camere duble in regim single</p> <p>Tip servicii: cazare cu mic dejun inclus in Mun. Galati</p> <p>Locatie asigurare servicii: hotel clasificat 3 stele. Se va prezenta certificatul de clasificare insoțit de fișa de clasificare.</p> <p>Localizare hotel: Municipiul Galati, distanta de maxim 2 km fata de sediul Universitatii „Dunarea de Jos” din Galati, str. Domnească nr. 47, care sa permita accesul cu ușurinta - deplasarea la unitatea de cazare de la sediul autoritatii contractante</p> <p>Capacitate unitate de cazare: minim 31 de camere duble in regim single</p> <p>Facilitati minime in camere:</p> <p>✓ aer conditionat pentru fiecare camera, cu control individual al</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

temperaturii si umiditatii;

- ✓ televizor LED;
- ✓ televiziune prin satelit;
- ✓ telefon cu acces direct la liniile nationale si internationale;
- ✓ internet wi-fi gratuit;
- ✓ minibar;
- ✓ uscator par;
- ✓ cabina de dus in toate camerele;
- ✓ pat matrimonial (dimensiune minima 160 x 200 cm).

Facilitati minime in hotel:

- Sali de conferinte – minim 3 sali, respectiv 1 sala cu suprafata de min. 140 mp, care sa aiba capacitate de min. 45 de locuri si 2 sali cu suprafata minima de 70 mp fiecare si capacitate de minim 30 de locuri fiecare.

Pe toata perioada desfasurarii evenimentului – 3 zile in perioada 20-22 octombrie 2022, cele 3 sali de conferinta vor fi asigurate de operatorul economic, cu titlu gratuit, in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Facilitati organizatorice sali de conferinta:

- lumina naturala
- garderoba

- spatiu secretariat dotat cu masa si scaune, la intrarea in sala de conferinte, pentru primirea si înregistrarea participantilor informarea și îndrumarea acestora, precum și înmânarea materialelor reuniunii
 - salile sa fie izolate fonic, astfel incat participantii sa nu fie deranjați de alte activități care au loc in aceeasi cladire sau in imediata apropiere
 - spatiu exclusiv pentru organizarea si servirea pauzelor de cafea
 - personal pentru amenajarea salii si a tuturor elementelor de logistica
 - event manager – disponibil in permanenta sa raspunda solicitarilor beneficiarului si sa asigure desfasurarea optima a evenimentului, inclusiv asigurarea conditiilor si respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19
- Facilitati tehnice sali de conferinta:
- aer conditionat cu control individual al temperaturii si umiditatii
 - ecran de proiectie
 - flip-chart + consumabile
 - videoproiector
 - laptop
 - sonorizare
 - internet WI-FI cu linie de back up si LAN network
 - prezidiu si pupitru speaker
- restaurant clasificat 3 stele care să asigure mic dejun inclus,

pentru fiecare persoană cazată - în concordanță cu perioada aferență cazării, dar sa ofere si optiuni de servire a mesei in regim a la carte sau in concordanta cu cerintele prezentului caiet de sarcini.

Se va prezenta certificatul de clasificare al restaurantului, insoțit de fișa de clasificare.

Ofertantul trebuie să dețină Autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente), valabilă la data limită de depunere a ofertei.

Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului) ;

- Spatiu de depozitare al bagajelor;
- Spalatorie;
- Room service;
- Trezirea clientilor la ora solicitata;
- Facilitati de acces pentru persoane cu dizabilitati.

SERVICIILE DE SERVIRE MASA

Perioada: 3 zile, 20 -22 octombrie 2022.

Numar participant: 45 persoane/zi

Desfasurator servicii de servire masa:

ZIUA 1 – 20 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie felciata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel putin 48 de ore inainte de prestarea serviciilor

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune pentru toti participantii
- platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde
- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materialelor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste,

200 g

- garnituri, 250 g
 - deserturi, 150 g
 - fructe, 150 g
 - paine, 100 g
 - apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
 - bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe,
- 500 ml
- cafea, 100 ml

c. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi

complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 20 octombrie 2022:

Antre cald

Somon cu sos de fructe de mare, orez arborio si nero di
sepia, limes

Main course

Antricot de vita cu sos de hribi si dulceața de visine,
carpaccio de sparanghel, noisette din legume cu ghimbir si
nucsoara

Desert

Mousse din ciocolata neagra belgiana si ciocolata alba belgiana, cu mascarpone si fructe de padure proaspete

200 g

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

500 ml

Limonada cu limes, miere de albine si menta

500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 2 – 21 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml

<p>- ceai, 200 ml (3 sortimente)</p> <p>- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat</p> <p>- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml</p> <p>- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml</p> <p>- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)</p> <p>- fructe, 200 g</p> <p>b. Masa de pranz</p> <p>Locatia de servire: va fi comunicata ulterior de Beneficiar, cu cel putin 48 de ore inainte de prestarea serviciilor</p> <p>Tip servire: bufet suedez</p> <p>Logistica asigurata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - amenajare buffet cu mese si fete de masa - mese si scaune pentru toti participantii - platouri inox / sticla/ portelan si cesti inox - chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea preparatelor calde 	<ul style="list-style-type: none"> - farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan - tacamuri din inox - pahare din sticla - cesti cafea din portelan - dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea) - spatule, servetele si alte consumabile - personal calificat <p>Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g - asortiment de preparate vegetariene, 150 g - bar de salate aperitiv, 150 g - preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste, <p>200 g</p>
---	--

- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe, 500 ml
- cafea, 100 ml

c. Cina

Locatie: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinte, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: set-menu

Logistica asigurata:

- mese si scaune
- farfurii gustare, fel de baza si desert din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu cina /persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- antre cald, 450 g
- fel de baza din carne cu garnitura si sos, 450 g
- desert, 200 g

- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- limonada, 500 ml

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

Meniu cina 21 octombrie 2022:

Antre cald

Carpaccio de muschiulet de vita cu spuma de hrean si piure din sfecla

Main course

Butter fish cu sos hollandaise, spanac baby si rosii cherry marinate

Desert

Strawberry mousse cake

Bauturi

Apa minerala carbogazoasa si plata

Limonada cu limes, miere de albine si menta

La cerere se vor asigura si meniuri vegetariene.

ZIUA 3 – 22 octombrie 2022:

a. Welcome coffee

Locatie: spatiul exclusiv destinat activitatilor de catering din cadrul salii de conferinta cu suprafata minima de 140 mp si capacitate de minim 45 locuri, situata in cadrul aceluasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Tip servire: bufet tip cocktail

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese de cocktail

- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- farfurii desert si fructe din portelan
- pahare din sticla
- cesti cafea si cani ceai din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea si ceai)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu welcome coffee/persoana:

- cafea espresso, 100 ml
- ceai, 200 ml (3 sortimente)
- zahar alb/brun, indulcitor, lapte condensat, lamaie feliata, miere de albine - nelimitat
- apa minerala carbogazoasa/plata, 500 ml
- bauturi racoritoare carbogazoase si necarbogazoase, 300 ml
- produse de patiserie-cofetarie, 150 g (minim 5 sortimente)
- fructe, 200 g

b. Masa de pranz

Locatia: restaurant clasificat la 3 stele, situat in cadrul aceluiasi complex hotelier in care se vor asigura serviciile de cazare si salile de conferinta, clasificat la 3 stele, aflat la o distanta de maxim 2 km de sediul Universitatii Dunarea de Jos din Galati (str. Domneasca nr. 47)

Capacitate restaurant: minim 45 de locuri la mese, cu respectarea masurilor in vigoare pentru prevenirea si combaterea efectelor pandemiei de COVID-19

Tip servire: bufet suedez

Logistica asigurata:

- amenajare buffet cu mese si fete de masa
- mese si scaune pentru toti participantii
- platouri inox / sticla/ portelan si clesti inox
- chafing dish-uri pentru expunerea si mentinerea

preparatele calde

- farfurii gustare, fel de baza, desert si fructe din portelan
- tacamuri din inox
- pahare din sticla
- cesti cafea din portelan
- dispensere din inox pentru bauturi calde (cafea)
- spatule, servetele si alte consumabile
- personal calificat

Structura meniu pranz/persoana (cantitati finite, dupa procesarea termica a materiilor prime):

- asortiment de aperitive, gustari calde si reci, pe baza de branzeturi, carne si peste, 250 g
- asortiment de preparate vegetariene, 150 g
- bar de salate aperitiv, 150 g
- preparate de baza calde din carne de pasare, porc, vita si peste,

200 g

- garnituri, 250 g
- deserturi, 150 g
- fructe, 150 g
- paine, 100 g
- apa minerala carbogazoasa / plata, 500 ml
- bauturi racoritoare, nectaruri din fructe si fresh-uri din fructe,

500 ml

- cafea, 100 ml

Meniu masa de pranz 22 octombrie 2022:

ASORTIMENT GUSTARI APERITIV:

- Minitarte cu somon si capere
- Rulouri de ardei copt cu branza de capra si masline
- Tarte cu crema de crab
- Clatite cu somon si branza
- Terina cu fistic

Miniimpanadas cu cascaval
Minitarte cu crema de masline si anchois
Vitello tonnato
Bruschete cu pasta de peste afumat
Canapele cu roastbeef si sparanghel
Prosciutto melon

ASORTIMENT PREPARATE VEGETARIENE:

Branza tofu cu foita de castravete si rosii cherry
Bruschetta cu legume
Clatite cu spanac si ciuperci
Crochete din cartofi cu susan
Ciuperci umplute
Cartof umplut cu legume

PREPARATE DE BAZA CALDE:

Muschi de vita florentin cu vinete
Somon cu spanac gratinat
Calamari pane cu sos de rosii aromat
Piept de rata marinat cu nuca de cocos
Rulada de curcan cu rosii uscate si branza brie
Turkey Wellington (piept de curcan cu prosciutto, ciuperci, ceapa si cascaval, invelit in foietaj)
Mimifigarui de pui cu ananas

GARNITURI:

Orez cu masline
Ciuperci cu sos pesto si branza
Legume la gratar
Sote de legume mediteraneene

SALATE:

Salata de somon si valeriana

<p>Salata Greceasca Salata Caesar Salata cu fructe de mare</p> <p><u>DESERT:</u> Crema catalana Tarta de prune cu ciocolata si cognac Souffle de ciocolata Pere marinate in vin rosu cu piure de castane</p> <p><u>ASORTIMENT DE FRUCTE:</u> - struguri albi si rosii - nectarine - prune - pere - pepene galben - physalis</p> <p><u>PAINE:</u> Specialitati panificatie Paine la tava bagheta Paine la tava cu cereale bagheta</p> <p><u>BAUTURI:</u> Apa minerala carbogazoasa / plata Bauturi racoritoare carbogazoase Cafea espresso servita cu lapte condensat, zahar brun/alb, biscuit cafea, ciocolata</p>	
<p>4</p>	<p>Ofertantul trebuie să dețină autorizație sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor și pentru codurile CAEN 5621 sau 5610 (sau documente echivalente) valabilă la data limită de depunere a ofertei (se va prezenta copia conform cu originalul).</p> <p><i>se completează de către ofertant</i></p>

6	<p>Ofertantul va face dovada respectării măsurilor de igienă și siguranță a alimentelor, respectiv a aplicării procedurilor permanente bazate pe principiile HACCP, cf. HG 924/ 2005 (se va prezenta copia conform cu originalul a certificatului, valabil la data limită de depunere a ofertei, care atestă implementarea Sistemului de Management al Siguranței Alimentului).</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>
10	<p>MODALITATEA DE PLATĂ</p> <p>Achizitorul va face plata serviciilor realizate de către contractant după recepționarea facturilor pentru serviciile prestate și a livrărilor (rapoartelor, documentelor justificative pentru serviciile efectiv prestate și confirmate).</p> <p>Se menționează faptul că documentele justificative aferente unei facturi se vor depune la sediul Achizitorului în format hârtie.</p> <p>Se va factura fiecare serviciu în parte: DA</p> <p>Facturile eliberate trebuie să facă referire la proiect BSB GETAS (cod BSB817).</p> <p>Prestarea serviciilor se consideră finalizată, după semnarea procesului verbal de ambele părți, fără obiecțiuni și prezentarea documentelor justificative de către contractant, achizitorului, pentru fiecare etapă în parte.</p> <p>Plata se va efectua în conturile deschise la Direcțiile de Trezorerie ale statului. Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, va efectua plata către contractant prin ordin de plată în termen de maxim 30 (treizeci) zile de la facturare și semnare a procesului verbal de recepție al serviciilor, pentru fiecare etapă în parte.</p> <p>Documentele justificative care trebuie să însoțească factura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liste de prezență; - proces verbal de prestare a serviciilor; - diagramă de cazare - alte documente relevante. <p>Pentru derularea contractului este necesar ca prestatorul să dețină un cont la trezoreria statului.</p> <p>Nu se acceptă actualizarea prețului contractului. Se vor oferta toate serviciile. Nu se acceptă oferte parțiale în cadrul pachetului și nici oferte alternative.</p>	<p><i>se completează de către ofertant</i></p>

DECLARATIE PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SECURITATEA ÎN MUNCĂ

Subsemnatul, (nume și prenume), reprezentant împuternicit al (denumirea operatorului economic), declar pe propria răspundere că mă anagajez să prestez pe parcursul îndeplinirii contractului, în conformitate cu regulile obligatorii referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, care sunt în vigoare în România.

De asemenea, declar pe propria răspundere că la elaborare ofertei am ținut cont de obligațiile referitoare la condițiile de muncă și de protecție a muncii, și am inclus costul pentru îndeplinirea acestor obligații.

Totodată, declar că am luat la cunoștință de prevederile art 326 « Falsul în Declarații » din Codul Penal referitor la « Declararea necorespunzătoare a adevărului, făcută unui organ sau instituții de stat ori unei alte unități în vederea producerii unei consecințe juridice, pentru sine sau pentru altul, atunci când, potrivit legii ori împrejurărilor, declarația făcută servește pentru producerea acelei consecințe, se pedepsește cu închisoare de la 3 luni la 2 ani sau cu amenda »

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătura

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Adresa de e-mail

Telefon / Fax

Data

DECLARAȚIE

privind conflictul de interese

pentru ofertanți/ ofertanți asociați/ subcontractanți/terți susținători

Subsemnatul, _____ (nume și prenume), domiciliat (a) în (adresa de domiciliu), identificat (a) cu act de identitate (CI/pasaport), seria, nr., eliberat de, la data de, CNP, reprezentant legal autorizat al _____ (denumirea/numele și sediul/adresa ofertantului), în calitate de ofertant/ ofertant asociat/ subcontractant /terț susținător(după caz), la procedura de atribuire a contractului de achiziție publică având ca obiect la data de (zi/lună/an), organizată de, declar pe proprie răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că în calitate de participant la această procedură nu ne aflăm într-o situație de conflict de interese în sensul art. 59 și art.60 din Legea nr. 98/2016 privind achizițiile publice, cu modificările și completările ulterioare.

- situația în care ofertantul individual/ofertantul asociat/candidatul/subcontractantul propus/terțul susținător are drept membri în cadrul consiliului de administrație/organului de conducere sau de supervizare și/sau are acționari ori asociați semnificativi persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire;

- situația în care ofertantul/candidatul a nominalizat printre principalele persoane desemnate pentru executarea contractului persoane care sunt soț/soție, rudă sau afin până la gradul al doilea inclusiv ori care se află în relații comerciale cu persoane cu funcții de decizie în cadrul Autorității/entității contractante sau al furnizorului de servicii de achiziție implicat în procedura de atribuire.

Subsemnatul declar că informațiile furnizate sunt complete și corecte în fiecare detaliu și înțeleg că autoritatea contractantă are dreptul de a solicita, în scopul verificării și confirmării declarațiilor, orice documente doveditoare de care dispunem. Inteleg că în cazul în care aceasta declarație nu este conformă cu realitatea sunt pasibil de încălcarea prevederilor legislației penale privind falsul în declarații.

Anexat este lista acționarilor/asociațiilor /membrilor consiliului de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universitatii "Dunarea de Jos" din Galati.

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data

Lista acționari/asociați /membri în consiliul de administrație/organ de conducere sau de supervizare / persoane împuternicite din cadrul Universității “Dunarea de Jos” din Galați:

Nr. Crt.	Numele și Prenumele	Funcția în cadrul ofertantului
1.	Prof. univ. dr. ing. Puiu - Lucian GEORGESCU	Rector
2.	Prof. univ. dr. Nicoleta BĂRBUȚĂ - MIȘU	PRORECTOR responsabil cu managementul financiar și strategiile administrative
3.	Prof. dr. ing. Elena MEREUȚĂ	PRORECTOR responsabil cu activitatea didactică și asigurarea calității
4.	Conf. univ. dr. Ana ȘTEFĂNESCU	PRORECTOR responsabil cu managementul resurselor umane și juridic
5.	Prof. univ. dr. ec. dr. ing. habil. Silvius STANCIU	PRORECTOR responsabil cu activitatea de cercetare, dezvoltare, inovare și parteneriatul cu mediul economico-social
6.	Conf. dr. ing. Ciprian VLAD	PRORECTOR responsabil cu strategiile universitare și parteneriatul cu studenții
7.	Asist. univ. dr. Alexandru NECHIFOR	PRORECTOR responsabil cu strategiile și relațiile instituționale
8.	Prof. dr. ing. Eugen-Victor-Cristian RUSU	Director C.S.U.D.
9.	Cristian-Laurentiu DAVID	Director Direcția Generală Administrativă
10.	Ec. Neculai SAVA	Director Interimar Directia Economica
11.	Ec. Mariana BĂLBĂRĂU	Șef Serviciu interimar Serviciul Financiar
12.	Ec. Marian DĂNĂILĂ	Director Interimar Direcția Achiziții Publice și Monitorizare Contracte
13.	Costică COȘTOI	Director interimar Direcția Juridică și Resurse Umane
14.	Oana CHICOȘ	Consilier juridic
15.	Elena-Marinela OPREA	Consilier juridic
16.	Andreea ALEXA	Consilier juridic
17.	Adrian DUMITRAȘCU	Consilier juridic
18.	Aurelia-Daniela MODIGA	Șef Serviciu Interimar Serviciul Contabilitate
19.	Margareta DĂNĂILĂ	Administrator financiar
20.	Laura Luminița BUCUR	Administrator financiar
21.	Mădălina Mihai	Administrator patrimoniu
22.	Conf.dr. ing. Cristian MUNTENIȚĂ	Director DFCCT
23.	Bogdan Dumitrache BRATOVEANU	
24.	Alina HUMĂ	
25.	Daniela Natalia JIPA	
26.	Daniela PARAIPAN	

Semnătura ofertantului sau a reprezentantului ofertantului

Numele și prenumele semnatarului

Capacitate de semnătură

Detalii despre ofertant

Numele ofertantului

Țara de reședință

Adresa

Adresa de corespondență (dacă este diferită)

Telefon / Fax

Data